

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry Top Elétrico Profissional Compacto 240x240 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPG-811	Modelo:	PG-811
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	PG-811
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Fry-Top

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de contacto robusto para uso profissional. Placas nervuradas para aspeto rústico, aquecimento rápido e fácil limpeza. Ideal para snack-bares.

Descricao Completa

fry top elétrico — Grelhador de Contacto Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este grelhador elétrico de contacto é uma ferramenta versátil e indispensável. Permite a preparação eficiente de carnes, sanduíches, paninis e vegetais, garantindo resultados perfeitamente dourados com um aspeto rústico, graças às suas placas nervuradas. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma limpeza fácil e uma durabilidade excecional, adaptando-se discretamente a qualquer espaço de trabalho.

A segurança é primordial, e a pega isolada termicamente permite um manuseamento confortável e sem riscos de queimaduras. Com um aquecimento rápido, alcança 205°C em apenas 6 minutos, chegando a uma temperatura máxima de 300°C. O controlo automático do termóstato oferece precisão na regulação e manutenção da temperatura, otimizando o processo de confeção. Os pés de borracha na base garantem estabilidade, enquanto o tabuleiro de recolha de gordura amovível simplifica a higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para snack-bares, estabelecimentos de take-away, cafés, e esplanadas que necessitam de um sistema de cozedura rápido e eficaz. É perfeito para a preparação de pratos quentes no momento, como por exemplo os tradicionais pregos no pão, tostas mistas, bifanas ou hambúrgueres. A sua capacidade de selar os alimentos rapidamente e reter a sua suculência, tornando-o um aliado valioso para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a agilidade no serviço. A facilidade de uso e manutenção garante que a sua equipa poderá focar-se na satisfação do cliente.

Características Técnicas

Comandos	1
Potência	1,8 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Placa Inferior (LxP)	240x240 mm

Dimensões da Placa Superior (LxP)	204x214 mm
Dimensões (AxFxH)	305x365x210 mm
Temperatura Máxima	300°C
Material Exterior	Aço Inoxidável
Material Placas de Contacto	Ferro Fundido Esmaltado e Ondulado
Tabuleiro de Gordura	Amovível em Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso cozinhar neste grelhador de contacto?

Este equipamento foi concebido para a confeção de uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, sanduíches, paninis, hambúrgueres e diversos vegetais, sendo ideal para cozinhas de restauração rápida e snack-bares.

Com que rapidez atinge a temperatura desejada?

O grelhador elétrico alcança uma temperatura de trabalho de aproximadamente 205°C em apenas 6 minutos, permitindo um início de confeção rápido e eficiente para otimizar o tempo de serviço.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a caixa exterior em aço inoxidável e o tabuleiro de recolha de gordura amovível simplificam bastante a limpeza. As placas de ferro fundido esmaltado também são fáceis de limpar com um pano húmido ou uma escova.

Como se garante a segurança durante o manuseamento do equipamento?

O grelhador possui uma pega revestida com plástico isolante térmico, que protege o utilizador de queimaduras e assegura um manuseamento seguro e confortável durante todo o processo de confeção.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em ambientes profissionais?

Sim, foi especificamente concebido para uso profissional, com componentes robustos e de alta qualidade que garantem uma longa vida útil e desempenho consistente mesmo em condições de uso intensivo. Os potentes elementos de aquecimento asseguram a fiabilidade necessária.